



AZORIS FAIAL GARDEN  
RESORT HOTEL \*\*\*\*\*



# Valentine's

## Menu Jantar

### Dinner Menu

Uma carícia de Sashimi de Salmão com Tártaro de Manga e Morangos Molho de Maracujá, com o toque exótico de Mix de Gyosas com Molho Teriyaki e Cebolinho, e a promessa de Camarão Crocante com Chutney de Beterraba e Balsâmico

*A caress of Salmon Sashimi with Mango Tartar and Strawberries in Passion Fruit Sauce, with the exotic touch of Gyozas Mix with Teriyaki Sauce and Chives, and the promise of Crispy Shrimp with Beetroot Chutney and Balsamic*

Shot de Morango, Lima e Manjeriçã para preparar o beijo  
*Strawberry, Lime and Basil Shot to prepare the kiss*

Encontro de Tranche de Salmão sobre Risoto de Açafrão e Ervilhas e Alho Francês, Molho de Marmoreado de Vinho Branco e Salsa  
*Meeting of Salmon Steak on Saffron Risotto with Peas and Leeks, Marble Sauce of White Wine and Parsley*

A corte do Peito de Pato Selado com Pimenta Preta à Batata Gratinada, Espargos Verdes, Molho Ligeiro de Especiarias e Laranja  
*Court of the Seared Duck Breast with Black Pepper to Gratin Potatoes, Green Asparagus, and a Light Orange and Spiced Sauce*

Doce abraço de Bolo Tépidio de Maçã e Caramelo com Crumble de Frutos Secos, Natas e Molho Toffee  
*Sweet hug of Warm Apple and Caramel Cake with Dried Fruit Crumble, Cream and Toffee Sauce*

**80,00€**

POR CASAL DE APAIXONADOS. INCLUI BEBIDAS SELEÇÃO AZORIS  
PER LOVING COUPLE, INCLUDES AZORIS SELECTION BEVERAGES